TAANPITA

Izdašan kolač, interesantnog ukusa, koji može dugo da stoji.

Sastojci:	**Način pripreme:**
600 g brašna, *1.5 šolja šećera (smeđeg)* *2 šolje taan-a, 2 čaše vode* *1 kašičica cimeta* *strugana kora od narandže ili limuna* *1 kašičica karanfilića* *kesica peaška za pecivo* *2 šolje oraha (seckanih), ne mlevenih, 1.5 šolja grožđice*	*Izmešati taan i šećer da se potpuno spoje. Dodati sve ostale sastojke i izmešati da se dobije gusta pasta (korigovati gustoću dodatkom vode). Izliti u dobro podmazan pleh i peći na oko 175-200°C dok ubodena čačkalica ne izađe iz testa čista*. Toplo posuti smešom cimeta i šećera. Kad se ohladi seći na kocke.* **mora biti dobro pečeno da ne bi ostali gnjecavi, ali nesme se ni prepeći*